

privileg

Elektro-Einbaubackofen EB 8095 E-P



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen

angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Worauf Sie achten müssen	5
Schäden vermeiden	5
Gerätebeschreibung	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Energiespartipps zum Backofen	7
Backofen	8
Bedienung	8
Temperatureinstellung	8
Backofen-Elektronik	9
Uhrzeit einstellen	10
Kurzzeitmesser	11
Abschaltautomatik	12
Ein-/ Abschaltautomatik	13
Abrufen der Informationen	13
Kindersicherung	14
Automatische Sicherheitsabschaltung	15
Restwärme-Funktion	15
Betriebsarten	16
Einschubebenen	18
Zubehörteile	18
Gehäusekühlung	18
Teleskopauszugschienen	19

Inhaltsverzeichnis

Backen	20
Hinweise	20
Backen mit Ober-/Unterhitze	20
Backen mit Heißluft	20
Tipps zum Backen	21
Backtabelle	22
Braten	23
Tipps zum Geschirr	23
Tipps zum Geschirr	23
Hinweise zum Braten	23
Brattabelle	24
Grillen und Überbacken	25
Tipps zum Grillen	25
Grilltabelle	26
Einkochen	27
Einkochtabelle	27
Auftauen	28
Reinigung und Pflege	28
Frontgehäuse	28
Pyrolytische Reinigung	29
Backofen	31
Teleskopauszugschienen	32
Backofentür	33
Was tun bei Problemen?	34
Austausch von Geräteteilen	35
Backofenlampe	35
Sonstiges Zubehör	35
Hinweise zur Entsorgung	35
Montageanleitung	36
Sicherheitshinweise bei Montage	36
Elektroanschluss	36
Geräteeinbau	37
Technische Daten	38
Kundendienst	39
Ersatzteile	39
Garantie-Information	40

Sicherheitshinweise



- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Bei Festanschluss: Unsachgemäßer Elektroanschluss des Gerätes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Festanschluss nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Gerät fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Gerät arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der Backofentür einge-klemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Iso-lierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsich-tigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht ent-zündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlos-senen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vor jeder Pyrolyse-Reinigung müssen grobe Verschmutzungen aus dem Back-ofen entfernt werden. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Worauf Sie achten müssen

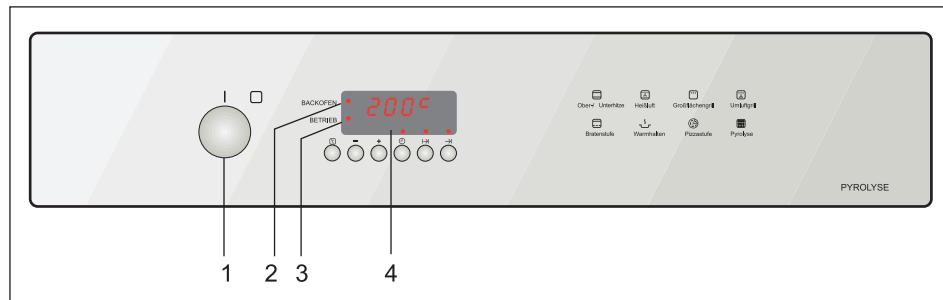
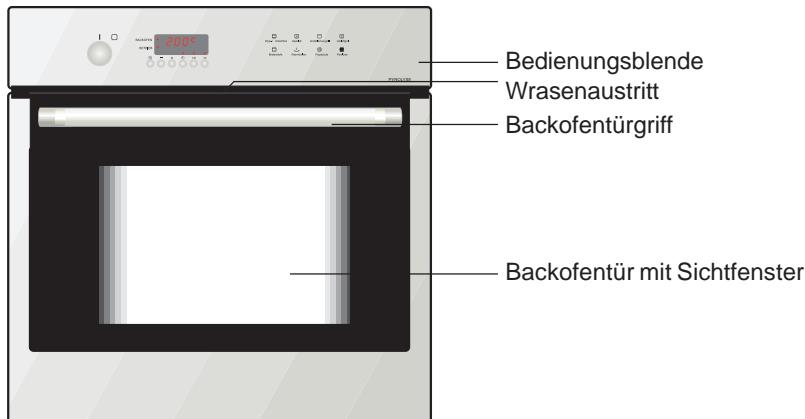
Schäden vermeiden

- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsafte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung



- 1 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten
- 2 Backofen-Kontrolllampe blinkt, wenn der Backofen aufheizt und leuchtet, wenn die Temperatur erreicht ist.
- 3 Betriebskontrolllampe zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist.
- 4 Backofen-Elektronik

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Backofen-Elektronik

Stellen Sie die Uhrzeit ein, damit die richtige Uhrzeit angezeigt wird.

Backofen

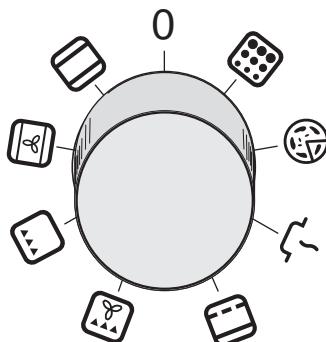
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emailierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzen hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
Bei Verwendung eines Automatikbetriebes werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet um die Restwärme zu nutzen. Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.
- Falls der Backofen durch die Pyrolytische Reinigung gereinigt werden soll, wird empfohlen, dies im Anschluss an den noch warmen Backofen ablaufen zu lassen. Näheres im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Backofen



Funktions-Wahlschalter

Bedienung

Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter für die Betriebsart und mit der Backofen-Elektronik für die Temperatureinstellung bedient.

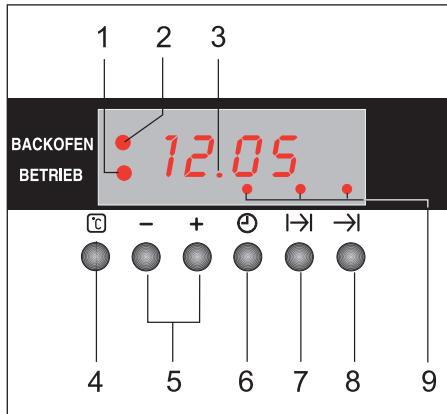
Temperatureinstellung

Zu jeder Einstellung des Funktions-Wahlschalters auf eine Betriebsart erscheint im Display eine Temperaturvorgabe. Diese kann jederzeit geändert werden.

Vorgangsweise

- Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter wählen. Im Display erscheint z.B. bei „Ober-/Unterhitze“ **180°C**.
- Mit der **Taste Plus + / Minus -** die gewünschte Temperatur einstellen. Die blinkende Kontroll-Leuchte „Backofen“ zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Sobald die Temperatur erreicht ist, leuchtet sie konstant und ein Signalton ertönt.
- Zur Kontrolle der gegenwärtigen Backofentemperatur, die **Taste [C]** mehrmals drücken. Es erscheint in folgender Reihenfolge:
Vorgabetemperatur (z.B. **180°C**)
Backofentemperatur (z.B. **50c**)
Uhrzeit (z.B. **13:45**)

Betriebsart	Symbol	Temperaturvorschlag in °C
Ober-/ Unterhitze		180
Heißluft		180
Großflächengrill		210
Umluftgrill		200
Bratenstufe		210
Warmhaltestufe		80
Pizzastufe		200
Pyrolyse		Pyr1



Backofen-Elektronik

- 1 Betriebskontrolllampe leuchtet, wenn der Funktions-Wahlschalter betätigt ist
- 2 Backofen-Kontrolllampe blinkt, wenn der Backofen aufheizt und leuchtet konstant, wenn die Temperatur erreicht ist.
- 3 Allgemeine Betriebsanzeige (Gerät ist am Netz)
- 4 Taste **C** zum Anzeigen der Temperatur und der Zeiten
- 5 **Taste Minus - / Plus +** zum Verringern/ Erhöhen der Einstellungen (Temperatur und Zeit)
- 6 **Taste Kurzeitmesser ⌂**
- 7 **Taste Dauer ↵**
- 8 **Taste Ende →**
- 9 jeweilige Funktionsleuchte

Bedienungshinweis

Beim Anwählen der Funktionen „Kurzzeitmesser“, „Dauer“ oder „Ende“ (Tasten 6, 7, 8) **blinkt** die darüber angeordnete **Funktionsleuchte**.

Die jeweilige Funktion kann nur dann mit der **Taste Minus - / Plus +** verändert werden, wenn die Leuchte blinkt.

Wenn die Leuchte konstant leuchtet, liegt eine Programmierung vor.

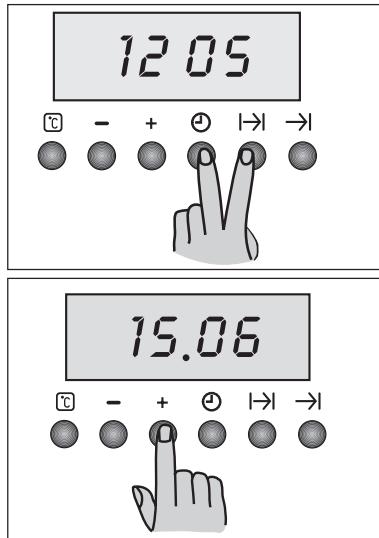


Die Backofen-Elektronik hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitmesser
- Abschaltautomatik für Backofen
- Ein-/Abschaltautomatik für Backofen
- Temperatureinstellung für Backofen
- Kindersicherung für Backofen
- Pyrolysefunktion

Allgemeine Hinweise

- Nach Erstanschluss oder bei Stromausfall von mindestens 3 Minuten sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht. Stellen Sie die richtige Uhrzeit ein.
- Zur Umstellung der Sommer- und Winterzeit nach Kapitel „Einstellung der Uhrzeit“ vorgehen.



Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, blinkt für kurze Zeit im Display „12.00“.

Nach einigen Sekunden wird „12.00“ konstant angezeigt und die Uhr läuft los.

Vorgehensweise (die Uhrzeit wird konstant angezeigt)

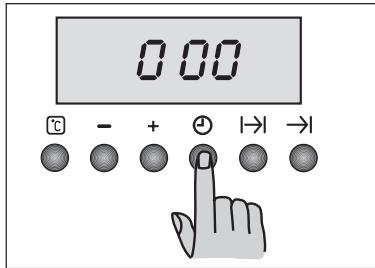
1. Taste Kurzeitmesser und Taste Dauer gleichzeitig solange drücken, bis die gesamte Anzeige blinkt.
Beide Tasten loslassen und gleich anschließend mit Punkt 2 fortfahren.
2. Taste Minus oder Taste Plus betätigen, bis die Uhrzeit eingestellt ist.
Keine Betätigungspausen machen.
3. Zum Bestätigen die Taste betätigen oder einige Sekunden warten.
Die eingestellte Uhrzeit wird angenommen und angezeigt. Die allgemeine Betriebsanzeige (der Punkt zwischen den Ziffern) blinkt.

Korrektur

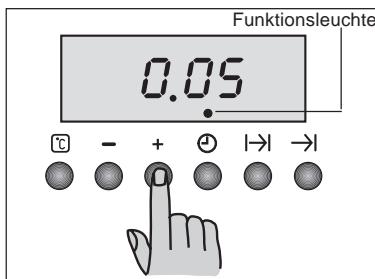
Zur Korrektur nach Punkt 1. bis 3. vorgehen.

Hinweis

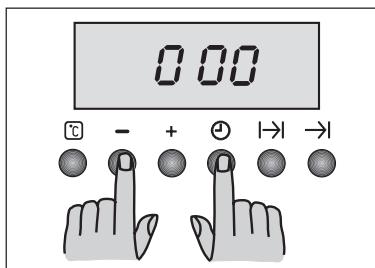
Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn kein Automatik programmiert wurde.



Kurzeitmesser wählen



5 Minuten sind eingestellt



Löschen

Kurzeitmesser

Der Kurzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. Taste **Kurzeitmesser** (circle with a dot) drücken und gleich anschließend mit der **Taste Plus +** oder **Minus -** die gewünschte Kurzzeit (max. 19 Std. 59 Min.) einstellen.
2. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen, der Ablauf hat begonnen. Die Funktionsleuchte blinkt.
3. Nach Ablauf ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Drücken der **Taste Kurzeitmesser** (circle with a dot) abgestellt werden kann.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt 1. vorgehen.

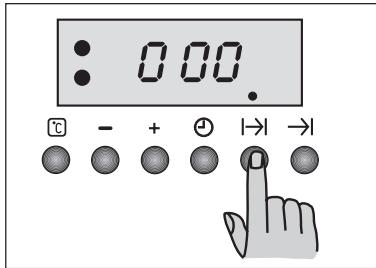
Löschen

Zum vorzeitigen Löschen die **Taste Kurzeitmesser** (circle with a dot) gedrückt halten und dazu noch die **Taste Minus -** drücken. Es erscheint „0.00“ im Display, die Kurzzeit ist gelöscht. Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit angezeigt.

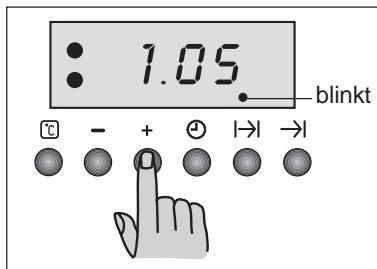
Hinweis

Der Kurzeitmesser hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.

Backofen



Dauer wählen



1 Stunde 5 Minuten sind eingestellt

Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten ausschalten.

Vorgehensweise

1. Speisen in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktionswahlschalter wählen.
Gewünschte Temperatur mit der **Taste Plus + / Minus -** einstellen (siehe Kapitel „Temperaturereinstellung“).
2. Taste **Dauer** \rightarrow drücken und mit der **Taste Plus + / Minus -** die Dauer (in Stunden/Minuten) einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
Maximal 19 Std. 59 Min. sind einstellbar.
3. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Dauer übernommen und die Zeit läuft ab.
4. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und im Display wird „0.00“ angezeigt.
Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signaltion, der durch die **Taste Dauer** \rightarrow gelöscht werden kann.
5. Backofen **unbedingt ausschalten** indem der Funktions-Wahlschalter auf „0“ gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt 2. vorgehen.

Löschen

Zum vorzeitigen Löschen den Funktions-Wahlschalter auf „0“ stellen. Nach einigen Sekunden erscheint die Uhrzeit.

Hinweis

Nach Anwendung der Abschaltautomatik ist es wichtig, den Funktions-Wahlschalter auf „0“ zu stellen, damit die Backofen-Elektronik zurückgesetzt wird.

Ein-/ Abschaltautomatik

Vorgehensweise

1. Das Gericht vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktionswahlschalter wählen. Temperatur mit der **Taste Plus + / Minus -** einstellen.
2. **Taste Dauer ↗** drücken und mit der **Taste Plus + / Minus -** die Betriebsdauer einstellen.
3. **Taste Ende ↗** drücken und mit der **Taste Plus + / Minus -** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
4. Zur programmierten Uhrzeit schaltet sich der Backofen automatisch ein.
5. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und es ertönt ein Signalton, der durch drücken der **Taste Ende ↗** abgeschaltet werden kann.
6. Backofen **unbedingt** ausschalten indem der Funktions-Wahlschalter auf „0“ gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt **2.** und **3.** vorgehen.

Löschen

Zum vorzeitigen Löschen der ablaufenden Automatik den Funktions-Wahlschalter auf „0“ stellen. Nach einigen Sekunden erscheint wie gewohnt die Uhrzeit.

Hinweis

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Abrufen der Informationen

Wenn eine Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt wurde, können folgende Informationen abgefragt werden:

Taste ☰ mehrmals betätigen:

- es wird die Vorgabetemperatur angezeigt:
Beispiel **180°C** (das „c“ für °C ist hochgestellt)
- es wird die ermittelte Backofentemperatur angezeigt:
Beispiel **50c** (das „c“ für °C ist tiefgestellt)
- die Uhrzeit wird angezeigt

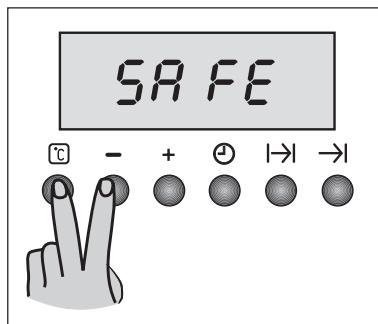
Wenn eine Automatikbetrieb programmiert wurde:

- **Taste Ende ↗** betätigen:
die Uhrzeit wird angezeigt, zu der das Gericht fertig sein soll.
- **Taste Dauer ↗** betätigen:
die Dauer wird angezeigt.

Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Verriegelungsfunktion ausgestattet, mit der die Backofen-Funktionen ausgeschaltet werden können. Dadurch kann z.B. das versehentliche Einschalten durch spielende Kinder verhindert werden.

Die Uhrzeitanzeige und Timerfunktion sind davon nicht betroffen.



Kindersicherung einschalten bzw. ausschalten

Wichtig:

Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Funktions-Wahlschalter auf 0 ist.

Kindersicherung einschalten

1. Taste und Taste Minus – gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
Es wird „SAFE“ angezeigt; die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Falls bei eingeschalteter Kindersicherung der Funktions-Wahlschalter betätigt wird, so wird „SAFE“ angezeigt, um den Benutzer auf die eingeschaltete Kindersicherung hinzuweisen.

Kindersicherung ausschalten

2. Taste und Taste Minus – gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
Die Kindersicherung ist dann ausgeschaltet und der Backofen kann wieder benutzt werden.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.

Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

Wenn die eingestellte Temperatur ... ist.	...schaltet sich der Backofen aus:
250°C und höher	nach 1½ Std.
von 120 bis 250°C	nach 5 Std.
kleiner als 120°C	nach 12 Std.

Hinweis:

Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.

Restwärme-Funktion

Bei Ablauf eines Automatikbetriebes durch die Backofen-Elektronik werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet.

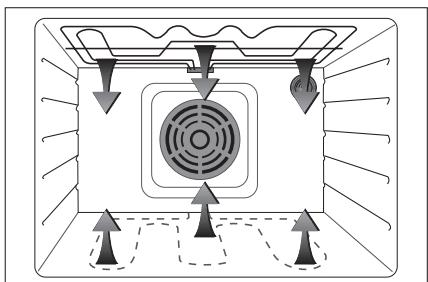
Die ausreichend vorhandene Restwärme im Backofen wird dann zum Fertiggaren genutzt.

Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

Backofen

Betriebsarten

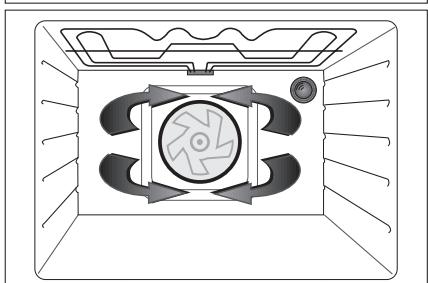
Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



Ober-/ Unterhitze



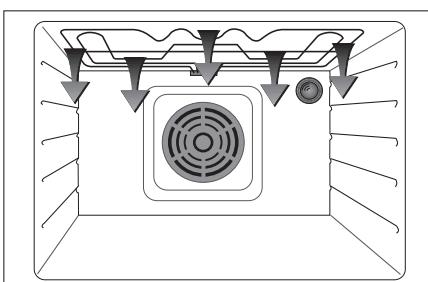
Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



Heißluft



Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

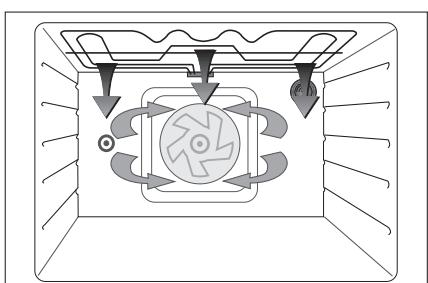


Großflächengrill



Die Wärme wird nur von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

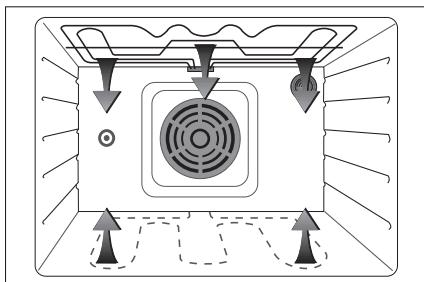


Umluftgrill



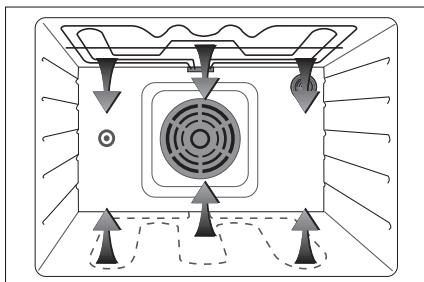
Grillheizkörper und Ventilator sind abwechselnd in Betrieb.

Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.



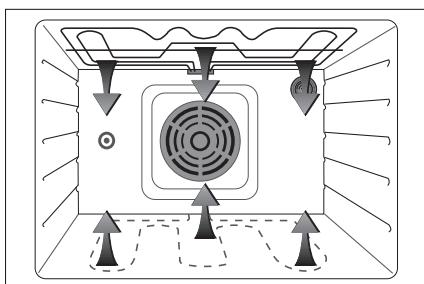
Bratenstufe

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den Oberhitzeheizkörper und den Unterhitzeheizkörper mit reduzierter Leistung. Sie ist besonders gut zum Braten geeignet.



Warmhaltestufe

Bei dieser Betriebsart erfolgt eine Luftumwälzung durch den Ventilator mit reduzierter Leistung. Die Betriebsart kann zum Warmhalten von Speisen und Geschirr verwendet werden.

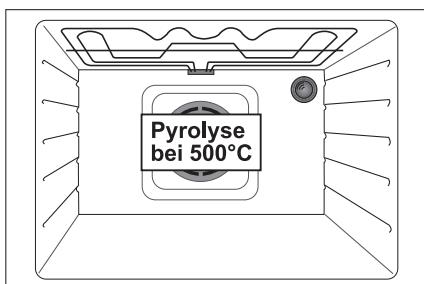


Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart erfolgt das Aufheizen durch Unterhitze-, Oberhitzeheizkörper und Ventilator sehr schnell.

Bei erreichen der Temperatur wird der Ventilator ausgeschaltet.

Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackenen Kartoffeln.

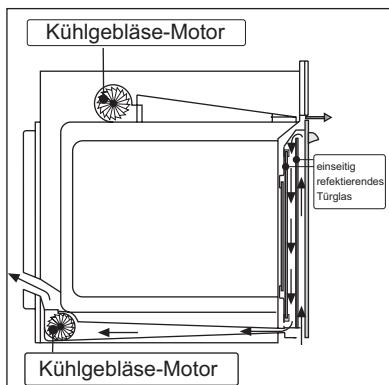
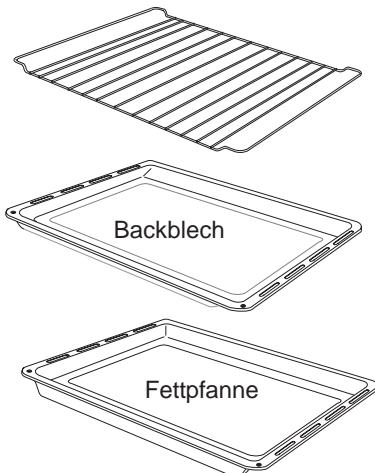
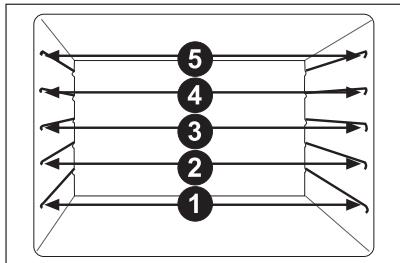


Pyrolyse

Diese Betriebsart wird nur zum pyrolytischen Reinigen des Backofens verwendet.

Nähere Informationen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Backofen



Einschubebenen

Das Zubehör (Rost, Fettpfanne, Backbleche) kann in **5 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.

In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Zubehörteile

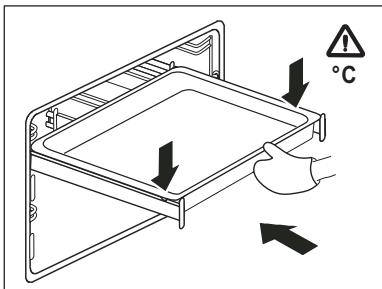
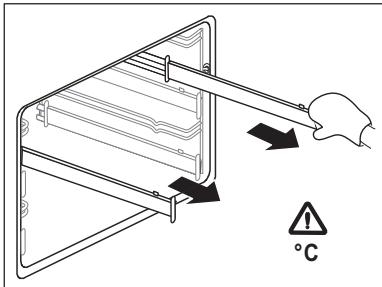
- Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke
- Der Rost kann je nach Bedarf mit der Kröpfung nach oben oder nach unten im Backofen verwendet werden.
- Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen
- Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder Auffanggefäß

Gehäusekühlung

Das Gerät besitzt zwei Kühlungen. Der Luftstrom des oberen Kühlgebläses sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende und Schalternebel. Außerdem wird durch den Luftstrom der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.

Der Luftstrom des unteren Kühlgebläses wird zwischen den Scheiben der Backofentür geleitet, um die Außenscheibe zu kühlen. Die beiden Kühlungen laufen mit geringer Geschwindigkeit, wenn ein Heizkörper des Backofens zum Aufheizen eingeschaltet ist. Wenn die Temperatur im Backofen ca. 60°C erreicht hat, laufen die Motoren mit normaler Geschwindigkeit.

Am Ende eines Back- oder Bratvorganges oder nach der Pyrolyse laufen die Ventilatoren nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist.



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backen

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärmе nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	2	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	3	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte* (DIN)	3	160-170	2	140-160	30-40
Streuselkuchen	2	170-190	2	150-160	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2	160-170	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	2	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	3	170-180	3	160-170	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefeblechkuchen, DIN	3	170-190	2	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1+3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	3	200-210	3	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3	170-180	3(2+4)	150-160	10-20
Spritzgebäck, DIN	3	150-160	3(2+4)	140-150	15-35
Eiweißgebäck	3	100-110	3(2+4)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	3	180-190	3(2+4)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	3	180-200	3(2+4)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	3	180-190	3(2+4)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1+3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1+3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

* Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuерfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Guss-eisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fett-pfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleisch-stücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlosse-nen Backofen abkühlen, um Kondens-wasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub Temperatur °C	Einschub Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1500	2	180-200	2 160-180 120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2 190-200 25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2 180-200 30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2 180-200 35-45
Schweinefleisch				
Schweinebraten				
mit Schwarte	2000	2	170-180	2 160-170 120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	2 160-170 120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2 160-170 120-140
Kassler	1500	2	180-200	2 160-170 90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	2 180-190 60-70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2 180-190 90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2 160-170 120-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	190-200	2 170-180 90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2 170-180 120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	190-210	2 180-190 90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2 170-180 90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2 170-180 90-120
Geflügel				
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2 180-190 60-70
Poularde	1500	2	200-210	2 180-190 70-90
Ente	1700	2	170-190	2 150-160 120-150
Gans	4000	2	180-200	2 160-170 180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2 160-170 180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2 170-180 45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2 150-170 45-60

Grillen und Überbacken



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige **Teile sehr heiß**. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche wählen:

Großflächengrill

- für mehr als 3 Steaks, Fischscheiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrot scheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Umluftgrill

- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Betriebsart	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
					1.Seite	2.Seite
Rindfleisch						
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	•	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	•	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	•	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch						
2 Schweinenackensteaks	350	4	•	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	•	250	10 - 12	6 - 8
Schweinelende	700	3	•	200	10 - 15	10 - 12
Schweinrollbraten	1500	3	•	230	90 - 120	-
Kalbfleisch						
3 Kalbschnitzel	450	4	•	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	•	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch						
4 Lammkoteletts	600	4	•	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	•	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren						
4 Grillwürste	400	4	•	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	•	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel						
1 Hähnchen, ganz	1500	3	•	230	60-70	-
4 Hähnchenkeulen	350	3	•	200	7 - 10	7 - 10
4 Entenbrüste	1200	3	•	200	20 - 25	20 - 25
2 Gänsebrüste	1500	3	•	200	30 - 35	30 - 35
Fisch						
2 Lachscheiben	400	3	•	250	5 - 6	5 - 6
Fisch in Alufolie	500	3	•	200	10 - 15	-
Toasts						
4 Weißbrotscheiben	200	4	•	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	•	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	•	200	5 - 7	-
Aufläufe und Gratin						
Kartoffelgratin	750	3	•	200	40 - 45	-
Gemüse, überbacken	1000	3	•	200	10 - 15	-
Lasagne	1000	3	•	200	35 - 45	-

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft  verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel

- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in Fettspfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettspfanne mit den Gläsern in die 2. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und die Temperatur auf 180°C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei geringer Temperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Hierzu die Betriebsart Heißluft wählen und die Temperatur auf ca. 30°C einstellen.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Verfärbungen an der Bedienungsblende

Aufgrund der Backofentemperaturen (besonders bei Pyrolysebetrieb) kann es über dem Wrasenaustritt an der Bedienungsblende zu Verfärbungen bzw. Vergilbungen kommen. Dieser Vorgang ist normal und lässt sich nicht vermeiden.

Reinigen Sie bitte diese Stellen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einem weichen Putzlappen.

Verwenden Sie keinesfalls lösungsmittelhaltige, scheuernde und kratzende Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

Pyrolytische Reinigung

Wie funktioniert die Pyrolyse?

Beim pyrolytischen Reinigungsvorgang wird der Backofen auf etwa 500°C erhitzt. Dabei verbrennen Verschmutzungen. Der entstehende Dunst wird durch einen wartungsfreien Katalysator an der Decke des Backofens gefiltert.

Gehäusekühlung

Die beiden Gehäusekühlungen sind zur Reinigung eingeschaltet. Danach wird sie solange fortgesetzt, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Anwendung der Pyrolyse

Bei normalem Gebrauch des Backofens genügt es, die pyrolytische Reinigung alle 1-2 Monate einzuschalten.

Es wird empfohlen, gleich nach Back- oder Bratvorgängen die pyrolytische Reinigung einzuschalten. Durch die bereits vorhandene Wärme wird weniger Energie verbraucht.

Dauer der Pyrolyse

Ein Reinigungsvorgang dauert üblicherweise 2 Stunden bei geringen Verschmutzungen (Pyr1). Bei starken Verschmutzungen können maximal 2 Stunden und 30 Minuten (Pyr2) eingestellt werden.

Je nach Backofentemperatur zu Beginn des Reinigungsvorganges kann die Tür nach Ablauf der Zeit noch verriegelt sein.

Verfärbungen im Backofen

Das Spezialemail und blanke Teile können nach längerer Benutzung matt werden oder sich verfärben. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und lässt sich nicht vermeiden. Nicht versuchen, Verfärbungen zu entfernen!

Wichtige Hinweise

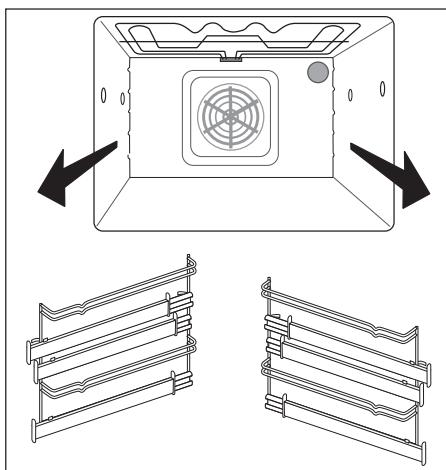
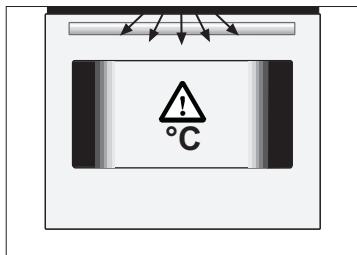
- Zum Reinigen sämtliche Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) und die Teleskopauszugschienen aus dem Backofen nehmen. Die Teile dürfen den hohen Temperaturen nicht ausgesetzt werden.
- Grobe Verschmutzungen (Fett, Braten- saft, Speisereste etc.) müssen von Hand aus dem Backofen entfernt werden, weil ansonsten Brandgefahr besteht und es zu unnötigen Geruchsbelästigungen kommen kann. Dazu einen Schwamm und Spülmittelwasser verwenden. Keine chemischen Reinigungsmittel oder Backofensprays verwenden!
- Die Dichtungen der Backofentür und der Rahmen müssen sauber gehalten werden, damit die Tür dicht bleibt.
- Während der Reinigung ist die Backofentür ab etwa 300°C aus Sicherheitsgründen verriegelt. Daher nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen.
- Bei Stromausfall oder wenn der Vorgang unterbrochen wird, bleibt die Tür verriegelt. Sie lässt sich erst nach Abkühlung öffnen.
- Unmittelbar nach einem pyrolytischen Reinigungsvorgang darf die Restwärme nicht für einen Back- oder Bratvorgang genutzt werden, weil die Aschereste auf die Speise gelangen könnten. Deshalb die Rückstände erst herauswischen.

Reinigung und Pflege



Während der pyrolytischen Reinigung entstehen sehr hohe Temperaturen an der Backofentür. Es besteht Verbrennungsgefahr. Deshalb Backofentür nicht berühren und Kinder unbedingt fernhalten!

Beim Pyrolyse-Vorgang kann es zu einer leichten, materialbedingten Biegung der Tür kommen, die jedoch nur vorübergehend auftritt und sich bei Erkalten vollständig zurückbildet.



**Teleskopauszugschienen aus dem Backofen herausnehmen.
Sie dürfen den hohen Temperaturen bei Pyrolyse nicht ausgesetzt werden!**

Pyrolytische Reinigung anwenden

1. Zubehörteile aus dem Backofen entnehmen. Die Teleskopauszugschienen herausnehmen (siehe nachfolgend Kapitel „Teleskopauszugschienen“).
2. Grobe Verschmutzungen herauswischen.
3. Backofentüre schließen.
4. Funktionswahlschalter auf die Betriebsart Pyrolyse stellen.
Im Display wird „Pyr1“ angezeigt.
5. *Wenn der Backofen stark verschmutzt ist und die Reinigungszeit verlängert werden soll:*
Um von „Pyr1“ auf „Pyr2“ zu schalten, die **Taste Plus +** einmal betätigen. Die Pyrolyse dauert dann 30 Minuten länger.
6. *Wenn der Reinigungsvorgang zu einem späteren Zeitpunkt beginnen soll:*
Taste Ende → drücken und mit der **Taste Plus + / Minus -** die Uhrzeit einstellen, zu der die Pyrolyse fertig sein soll.
7. *Wenn der Reinigungsvorgang sofort beginnen soll:*
Taste Dauer | → einmal betätigen.
8. Nach Beendigung des Reinigungsvorganges wird die Uhrzeit angezeigt und die Betriebskontrolllampe für den Backofen blinkt.
9. Funktionswahlschalter auf 0 stellen.
10. Prüfen, ob sich die Backofentür öffnen lässt. Erst nach Entriegelung und ausreichender Abkühlung des Backofens die zurückgebliebene Asche mit einem Schwamm feucht herauswischen.

Selbstverständlich kann der Backofen auch von Hand gereinigt werden.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Zubehörteile

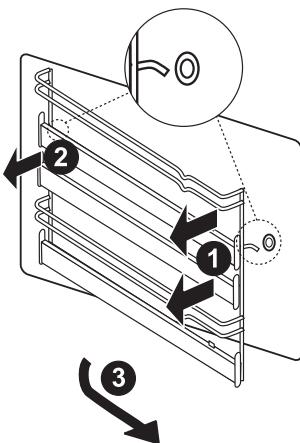
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Reinigung und Pflege



Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

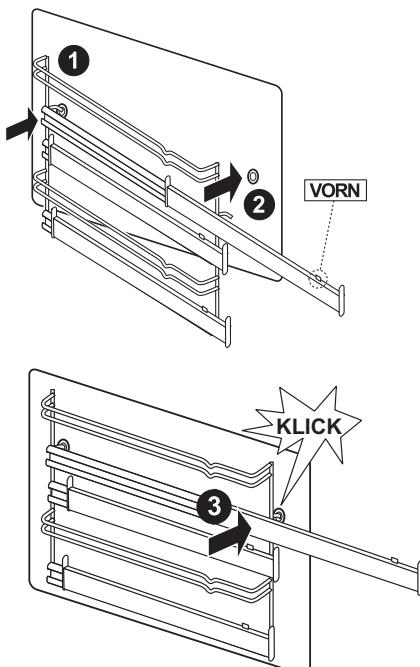
Ausbau

- Ein Geschirrtuch auf den Boden der Backmuffel legen, um die Emaille bei einem eventuellen Herunterfallen der Teleskopauszugschienen zu schützen.
- Mit beiden Händen den vorderen Teil der Teleskopauszugschienen von der Innenwand in Richtung Backofenmitte abziehen (1 in Abb.).
- Den hinteren Teil ebenfalls abziehen (2 in Abb.).
- Die Teleskopauszugschienen aus dem Backofen entnehmen (3 in Abb.).

Reinigung

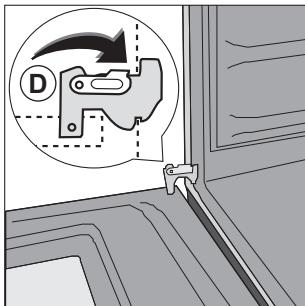
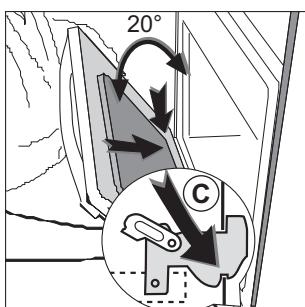
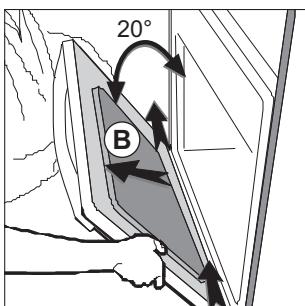
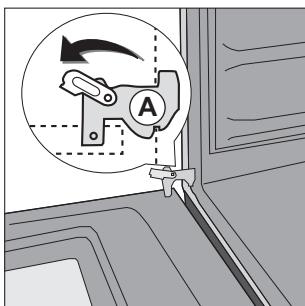
Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.

Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.



Einbau

- Die Teleskopauszugschienen an die Seitenwand anhalten und zuerst den hinteren Montagezapfen in das Loch einsetzen (1 in Abb.).
- Dann den vorderen Teil zur Backofenwand schwenken und den vorderen Montagezapfen in das vordere Loch einsetzen (2 in Abb.).
- Zuletzt vorne kräftig drücken, bis ein Einrastgeräusch hörbar wird (3 in Abb.). Dann ist die Teleskopauszugschiene richtig arretiert.
- Geschirrtuch herausnehmen.



Backofentür

Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:

Die Scharniere der Tür in die Aufnahmehöhlungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.

Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hochschwenken und die Scharniere neu ausrichten!).

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).

Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Achtung:

Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Backofentür lässt sich nicht öffnen

• Wurde die Pyrolyse gerade angewendet? Die Tür bleibt verriegelt, bis ausreichende Abkühlung stattgefunden hat. Die Entriegelung kann auch nach Ablauf der programmierten Zeit stattfinden.

Die Elektronik zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen die Gerätesicherung im Sicherungskasten für mindestens 3 Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie nach Benutzung der Automatik vergessen den Funktions-Wahlschalter auf „0“ zu drehen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet? „SAFE“ wird angezeigt, wenn der Funktions-Wahlschalter betätigt wird; siehe Kapitel „Kindersicherung“.

Die Backergebnisse sind unbefriedigend

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

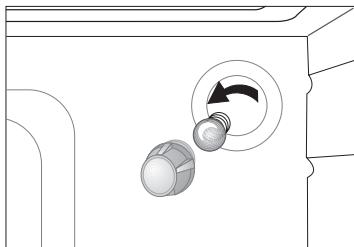
Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Backofen unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer den Backofens beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Backofen am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

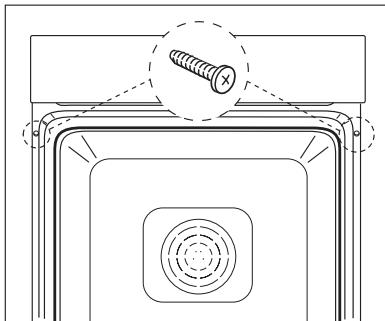
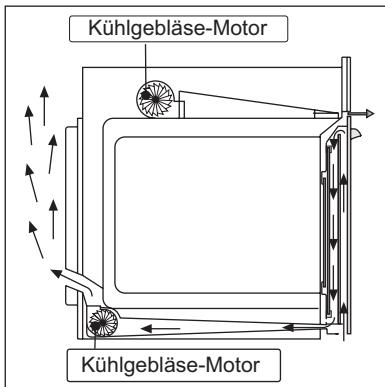
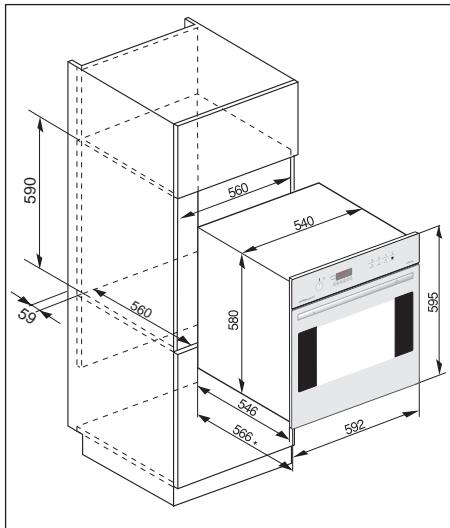
Sicherheitshinweise bei Montage

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Beim Einsetzen des Backofens in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird.
- Zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberkante der Gerätefrontseite muss ein Abstand von mind. 5 mm vorhanden sein, damit eine ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßiger Weise hinter einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzutragen. Sie darf sich nicht hinter dem Backofen befinden, weil die Geräterückwand heiß wird. Die Netzanschlussleitung darf nicht an der Backofenrückwand anliegen.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- Ein eventueller Festanschluss oder eine Leitungsverlängerung darf nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens erfolgen.
- Nur bei Festanschluss: In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
Wird das Gerät mittels Stecker angeschlossen, so ist eine Trennvorrichtung dann nicht notwendig, wenn der Stecker gut zugänglich ist.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störungsfall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Montageanleitung



Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Für eine ausreichende Belüftung im Einbaumöbel muss gesorgt werden, damit die Gehäuse-Kühlung einwandfrei funktioniert!
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen bzw. heben und das Anschlusskabel nach hinten durchführen. Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben und dabei darauf achten, dass die Leitung nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

Technische Daten

Elektro-Einbaubackofen EB 8095 E-P	Produkt-Nr.	544.131
Abmessungen		
Backofen Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,5/ 59,2/ 56,6
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe		
Backofen Leergewicht, ca.	kg	42
Backofen		
Funktions-Wahlschalter	Anzahl	1
Elektronik-Bedienung	Anzahl	1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen)	Anzahl	5
Betriebsarten		
Ober-/ Unterhitze	kW	2,4
Heißluft	kW	2,4
Großflächengrill	kW	2,9
Umluftgrill	kW	2,9
Bratenstufe	kW	2,4
Warmhaltestufe	kW	2,4
Pizzastufe	kW	2,9
Pyrolyse	kW	3,3
2 Kühlgebläse	W	40
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur (Backen, Braten)	°C	280
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		230V~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	3,4

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Gerät-Typschild im Schriftfeld ein.

Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür oben am Rahmen sichtbar.

Elektro-Einbaubackofen

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 € /Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegene Verkaufsstelle oder die im Katalog angegebene Service-Hotline zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Elektro-Einbaubackofen EB 8095 E-P

Produkt-Nr. 544.131 Edelstahl